



Tales of a Liverpudlian Family

MAIN MENU

HOME

BLOG

RICETTE

CRAFTS

PHOTO GALLERY

 [RSS Feed](#)

You are here: [Home](#)

LATEST NEWS

- [E son 29!](#)
- [Carnevale](#)
- [Pasta Radicchio e Gorgonzola](#)
- [ARMENIA- Tabule'](#)
- [GRECIA - Dolmades senza pinoli e uvetta](#)

POPULAR

- [Benvenuti !](#)
- [Hello, World !](#)
- [Marsupio a Fascia](#)
- [Shrek](#)
- [ARMENIA- Tabule'](#)


E son 29!



User Rating:  / 2

Poor ☐ ☐ ☐ ☐ ☒ Best

 Monday, 30 March 2009 14:31

 Written by iCosta



Happy
Birthday
MR.

COSTA!!!

Il 30 Marzo è l'89° giorno del Calendario Gregoriano (il 90° negli anni bisestili). Mancano 276 giorni alla fine dell'anno.

Il 30 Marzo...


...del 1858 Hyman Lipman breveta un tipo di matita dotata al suo fondo di una gommina per cancellare

...del 1993 Charlie Brown batte un home run vincente per la prima e unica volta il vita sua

...del 1980 era la domenica delle Palme 😊 !


[Add your comment](#)

GRECIA - Dolmades senza pinoli e uvetta

User Rating:  / 1

Poor  Best

 Sunday, 01 February 2009 20:10

 Written by iCosta

Involtini di foglie di vite ripiene tipici della tradizione greca, da servire come antipasto o accompagnamento. Se ne trovano varianti anche nella cucina turca, mediorientale e rumena.

Ingredienti

40 foglie di vite (dipende dalla loro grandezza). Noi le compriamo da Mattas, negozio Indiano di Liverpool.

250 gr di carne d'agnello o vitello macinata

1 cipolla

200 gr di riso

1 uovo

menta essiccata

15 g di burro ammorbidito

prezzemolo fresco

aneto (se piace)

succo di mezzo limone

sale, pepe

acqua o brodo


Pulite e lessate le foglie di vite in acqua salata, per poi lasciarle scolare su un panno o stese sul bordo di una pentola un po' alta.

Rosolare in una padella le cipolle in un filo d'olio e unire la carne e le spezie. Una volta insaporita la carne aggiungere il riso precedentemente bollito in acqua salata, il succo di limone e l'uovo.

Formate ora gli involtini: stendete la foglia di vite cotta e asciugata sul piano di lavoro, posizionate un cucchiaino di impasto al centro della foglia.


Arrotolate quindi l'involantino partendo dal basso, fino a ricoprire il ripieno, quindi piegate verso l'interno i bordi laterali e piegateli fino alla metà. Per finire, continuate a formare l'involantino

Dolcetti alle mele - solo un uovo

User Rating:  / 2

Poor  Best

 Sunday, 01 February 2009 20:00

 Written by iCosta

INGREDIENTI



*
200 g
farina
00
*
80 g
burro
*
100 g
di

zucchero

* 2 mele

* 1 uovo

* 1/2 bustina lievito per dolci

* vanillina

* scorza e succo di 1/2 limone

* sale

* zucchero a velo per decorare

Preparazione

Sbucciare e tagliare le mele a pezzetti piccoli, mettete i tocchetti in una terrina, cospargerli con il succo di limone, e una cucchiata di zucchero e mescolate.

Lasciate macerare e intanto preparate la pasta.

Mettete in una terrina la farina setacciata col lievito e la vanillina in polvere, aggiungete le mele, il burro ammorbidito, l'uovo, un pizzico di sale e la scorza del limone grattugiata e lo zucchero. Lavorate bene con le mani fino a formare una palla da riporre in frigo per 30 minuti avvolta con pellicola trasparente.

Tolta dal frigo prelevare un po' di impasto con le mani bagnate e formate delle palline.

Disporre le palline sulla placca rivestita

arrotolandolo dal basso, finchè risulterà un cilindro ben stretto.

di carta da forno.
Cuocere in forno preriscaldato per 15 minuti.



PS Meglio se le mele rimangono a pezzetti un po' grossini...senno' i mariti si lamentano che non si sente "il gusto di mela".

da

<http://www.ricettefacilegustose.com/2008/12/biscotti-alle-mele.html>



Per la cottura preparate una pentola alta formando sulla base uno strato di foglie di vite.

[Add your comment](#)

Disponete quindi gli involtini nella pentola e versatevi sopra il burro precedentemente sciolto in una padellina.



Riempire quindi la pentola con acqua o brodo, coprire e lasciar cuocere per circa 40min finche' le foglie non si sono ammorbidite del tutto.

PS Non e' un piatto tanto veloce da prepararsi pero' e' piuttosto sfizioso. Vedremo tra qualche giorno come si sono conservati i 20 dolmades che abbiamo surgelato.

Testi e foto liberamente tratti da
<http://www.ricettegreche.com/antipasti/dolmades-involtini-di-foglie-di-vite.html>

[Add your comment](#)

ARMENIA- Tabule'



User Rating: / 1

Poor Best

Friday, 13 February 2009 19:43

Written by iCosta

Tabulè



Auguri!



User Rating: / 2

Poor Best

Thursday, 25 December 2008 23:00

Written by iCosta

Auguri di un Natale felice e carico di promesse per il nuovo anno.

Edo ha pensato di prepararsi all'evento nel miglior modo possibile: ha imparato a sorridere!

iCosta

Ingredienti per 4
persone:
1/2 tazza di burgul
6 pomodori
3 cipolline bianche
fresche
1 mazzetto di
prezzemolo
1/2 limone
olio extravergine di
oliva
sale q.b.

Preparazione

Mettere un pentolino sul fuoco con acqua e sale e appena bolle versarvi la mezza tazza di burgul.

A parte tagliare i pomodori in 4 fette longitudinali e successivamente ogni fetta a dadini piccolissimi (più piccoli sono meglio è).

Lavare e tagliare le cipolline fresche e fare un battuto fine.

Lavare e fare un battuto con il prezzemolo.

Spremere mezzo limone.

Appena il burgul sarà cotto (20 min), passarlo sotto l'acqua fresca e scolarlo molto bene.

In un' insalatiera versare i pomodori a dadini, il prezzemolo, il battuto di cipolline ed il burgul ben scolato e condire con olio di oliva, il mezzo limone spremuto ed il sale.

Lasciar riposare in frigorifero per un'oretta e servire.

testi e foto liberamente tratti
da <http://www.vegan3000.info>

[Add your comment](#)



[Add your comment](#)

READ MORE...

- [8 ore!](#)
- [Hello, World !](#)

Page 1 of 2

Start 1 2 End